

Cantuccini



Anzahl Portionen: ca. 130 Stück

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 25 min + 7 min

250 g ganze Mandeln

3 Eier

250 g Zucker

1 Vanilleschote

3 El Zucker

Abrieb einer Zitrone

1 Prise Salz

400 g Mehl

1/2 Päckchen Weinstein-Backpulver

Schritt 1

Die Mandeln auf einem Blech im 175° vorgeheizten Backofen anrösten (-8 min). Dann den Backofen auf 180° (Heissluft) vorheizen.

Schritt 2

Die Vanilleschote auskratzen und die Körnchen mit den 3 El Zucker vermischen. ----- Die restliche Vanilleschote in ein Schraubglas geben und mit Zucker auffüllen, das ergibt Vanillezucker für ein anderes Mal.

Schritt 3

Eier trennen. In einer breiten Schüssel die Eigelb mit dem Zucker und dem selbstgemachten Vanillezucker verrühren.

Schritt 4

Eiweiss mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Portionsweise unter die Eigelbmasse ziehen. Dann die abgeriebene Schale der Zitrone und die gerösteten abgekühlten Mandeln untermischen.

Schritt 5

Das mit dem Backpulver vermischte Mehl nach und nach in diese Masse einarbeiten. Auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und in 6 Portionen teilen.

Schritt 6

Auf der bemehlten Arbeitsfläche 6 Teigrollen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm formen und jeweils 3 Rollen auf das mit Backpapier oder Folie belegte Blech legen. Abstand lassen und die Rollen etwas flach drücken (Foto 2).

Schritt 7

Im Backofen 20-25 min backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist (Foto 3).

Schritt 8

Herausnehmen und auf einem grossen Brett mit einem scharfen Messer sofort -also noch heiss- schräg in 1 cm breite Scheiben schneiden. Wieder auf dem Blech verteilen (Foto 4), mit Schnittkante oben und unten und bei gleicher Hitze weitere 6-7 min bräunen (Foto 5).

Schritt 9

Es gibt zahlreiche Rezepte für Cantuccini, aber mit diesem von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer komme ich am besten klar. Die Backtemperatur habe ich meinem Bedarf und meinem Backofen angepasst.